



Modellen

Duro 450
Duro 450M
Duro 600

Duro

Handmatige broodsnijmachine

- Robuustheid
- Snij-efficiëntie
- Beschikbaar in 45 en 60 cm



Duro

HANDMATIGE BROODSNIJMACHINE

Tot 250 snijbeurten/uur

Duro is onze best verkopende machine die JAC wereldwijd op de kaart heeft gezet. Deze machine biedt een robuustheid en een snij-efficiëntie die legendarisch zijn. Het horizontale snijvlak zorgt voor een ongeëvenaarde polyvalentie. De **Duro 600**, die verkrijgbaar is met een snijbreedte van 45 cm en 60 cm, biedt bovendien de optie 'dubbele snede', bestaande uit 2 x 30 cm met 2 verschillende snedediktes. De **Duro 450** kan ook worden geleverd in 'Misch'-versie met smering van de messen voor brood met kleverig kruim. Verkrijgbaar in diverse kleuren.

Compromisloze robuuste constructie

"M"-systeem

Gemicroniseerd **messensmeersysteem** om broden met een hoog gehalte aan rogge te snijden. Dit door JAC ontwikkelde systeem verzekert een minimaal verbruik (120 ml/1000 broden) en een constante zuiverheid, zowel voor het snijden als voor de machine.

→ Verkrijgbaar op de Duro 450M

Verkrijgbaar in 2 snijmodellen
450/600 mm


Kruimelbak

Verwijderbare bak in de schuif vooraan



Veiligheidskap achteraan
(in optie)

Geruisloze broodsnijmachine met hendel met progressieve tractie, zodat u de hele dag door snel en efficiënt brood kunt snijden, zonder daarbij te veel krachten te verspillen.

	DURO 450	 DURO 450M	DURO 600
EIGENSCHAPPEN			
Max. afmetingen van het brood (l x b x h) (in cm)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Vermogen van de motor bij 230 V een- of driefasig / 400 V driefasig	0,49 Kw	1,5 Kw 400V driefasig	0,49 Kw
Nettogewicht (in kg)	150	165	175
NAAR KEUZE			
Dikte van de sneden (in mm)	9 tot 18	9 tot 12	11 tot 18
Hoogte van het brood	Laag, normaal, hoog	normaal	Laag, normaal
OPTIES			
Dubbele snede	•	-	•
Verhoging van 4 cm	•	•	•
Veiligheidskap achteraan	•	•	•

